لوکی کا حلوہ

اجزاء :

لوکی – ½ کلو

دودھ – ایک کپ

گھی – ¼ کپ

چینی – ایک کپ یا حسب ذائقہ

الائچی پاؤڈر – ¼ چائے کا چمچ

کھویا – ایک کپ

گھی – 2 سے 3 کھانے کے چمچ

کاجو – 8 سے 10 عدد

پستہ – 8 سے 10عدد

بادام8 سے 10 عدد

کشمش – 8 سے 10 عدد

ترکیب:

چھوٹے فرائی پین میں گھی، بادام، کاجو، پستہ اور کشمش ڈال کر مکس کریں اورہلکی سنہری ہونے تک فرائی کرلیں . لوکی کو دھو کر چھیل لیں اور بیچ میں سے کاٹ ک بیج نکال لیں پھر گرائینڈر کی مدد سے پیس لیں ۔ایک کڑاہی میں لوکی ڈال کر دو منٹ کے لیے پکا ئیں ۔ پھر اس میں دودھ ڈال کر اچھی طرح مکس کریں اور ڈھک کر 6 سے 8 منٹ تک ہلکی آنچ پر پکائیں . پھر تیز آنچ پر دودھ سوکھ جانے تک پکائیں اور اس دوران چمچ مسلسل چلاتے رہیں۔پھر اس کے بعد گھی ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔چینی شامل کریں اور اچھی

طرح مکس کر کے ہلکی درمیانی آنچ پر 2سے 3 منٹ کے لیے پکا
ئیں اور اس دوران چمچ چلاتے رہیں۔ اب فرائی ہوئے میوہ
جات ڈال کر مکس کریں اور گھی الگ ہونے تک پکالیں . گھی
الگ ہو جانے پر کھویا اور لائچی پاؤڈر ڈال کر اچھی طرح
مکس کرلیں. مزیدار لوکی کا حلوہ تیار ہے.

0307-8162003